



Gobierno del Principado de Asturias

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

DIRECCIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL, DESARROLLO CURRICULAR
E INNOVACIÓN EDUCATIVA

**PRUEBA DE ACCESO A CICLOS FORMATIVOS
DE GRADO MEDIO DE LA FORMACIÓN
PROFESIONAL**

19 de junio de 2014

Centro donde se realiza la prueba:

IES/CIFP

Localidad del centro:

DATOS DE LA PERSONA ASPIRANTE

Apellidos:

Nombre:

DNI/Otro:

ÁMBITO DE COMUNICACIÓN
Ejercicio de lengua castellana y literatura

Puntuación de esta parte

/8

Puntuación total del ámbito

/10

El/la interesado/a

El/la corrector/a del ejercicio

INSTRUCCIONES GENERALES PARA EL USO DEL CUADERNILLO DE EXAMEN

- Escriba con letras mayúsculas los datos que se le piden en la portada.
- No escriba en los espacios sombreados.
- Para las respuestas, use los espacios en blanco existentes previstos al efecto.
- La prueba debe realizarse con bolígrafo, rotulador o pluma.
- Lea con atención los enunciados antes de responder.
- Escriba las respuestas con letra clara y de forma ordenada.
- Si se equivoca, tache el error con una línea: ~~ésta respuesta es un ejemplo~~. En las preguntas tipo test marque el cuadro de la opción que se quiere anular (■), y rodee con un círculo la opción correcta.
- Las personas encargadas de la aplicación de la prueba les advertirán del tiempo de finalización de la misma 5 minutos antes del final.
- Dispone de 1 hora para la realización de todos los ejercicios de esta parte.

ESTRUCTURA DE LA PRUEBA

La prueba se compone de diez ejercicios. Los siete primeros están relacionados con un texto; el ejercicio ocho y el nueve, con un gráfico y el último, con otro texto. En ellos se plantean preguntas de diferentes tipos:

- Preguntas en las que debe elegir la opción correcta de entre cuatro posibilidades.
- Preguntas en las que debe indicar si las afirmaciones que se proponen son verdaderas o falsas.
- Preguntas en las que debe ordenar las ideas propuestas.
- Preguntas a las que debe dar una respuesta breve en el espacio reservado para ello.
- Preguntas en las que debe desarrollar la respuesta atendiendo a las instrucciones especificadas en su enunciado.

CALIFICACIÓN Y PUNTUACIÓN

La parte correspondiente al ámbito de comunicación contiene ejercicios específicos de Lengua Extranjera, cuya puntuación máxima será del 20% del total de la parte, que se sumará a la puntuación que se obtenga en los ejercicios de Lengua Castellana y Literatura, cuya puntuación máxima será del 80% de la parte.

La calificación final de la prueba de acceso a CFGM se obtendrá hallando la media aritmética de las tres partes o ámbitos siempre que se haya obtenido una calificación de, al menos, cuatro puntos en cada uno de ellos.

Criterios generales de calificación.

- La prueba valorará los siguientes aspectos:
 - La presentación y pulcritud de las respuestas (letra legible, márgenes, limpieza).
 - La capacidad de comprender textos escritos de los diversos contextos sociales y culturales.
 - La capacidad de buscar, seleccionar y procesar información.
 - La adecuación de la respuesta a lo exigido en el enunciado del ejercicio.
 - La capacidad para elaborar esquemas y resúmenes de forma autónoma y creativa.
 - La aplicación de los conocimientos sobre la lengua para escribir textos de diferentes tipos con adecuación, coherencia, cohesión y corrección sintáctica y ortográfica (las faltas de ortografía descontarán puntos en la nota final de la prueba).
 - La precisión y riqueza léxica.
 - La capacidad de expresar ideas propias de forma clara y ordenada.
- En las cuestiones que requieran rodear la opción correcta solo podrá aparecer una marca, de lo contrario la respuesta será invalidada en su totalidad.

Puntuación: la prueba se valorará de **0 a 8** puntos, con arreglo a la siguiente distribución:

EJERCICIO	PUNTUACIÓN MÁXIMA	CRITERIOS
1	0,5 puntos	0,5 puntos si se ha elegido la opción correcta.
2	0,5 puntos	0,5 puntos si se ha elegido la opción correcta.
3	1 punto	Se valorará la presentación, la coherencia y cohesión del texto, la adecuación a las instrucciones dadas, la corrección sintáctica y ortográfica, la precisión léxica y la claridad expositiva.
4	1 punto	0,25 por cada respuesta correcta. Se tendrá en cuenta la precisión de la información, así como su correcta expresión.
5	0,5 puntos	0,5 puntos si se han ordenado todas las ideas correctamente.
6	0,5 puntos	0,1 por cada respuesta correcta.
	0,5 puntos	0,1 por cada respuesta correcta.
7	0,5 puntos	0,1 por cada respuesta correcta.
9	1 punto	0,1 por cada respuesta correcta.
10	2 puntos	Se valorará la presentación, la coherencia y cohesión del texto, la adecuación a las instrucciones dadas, la corrección sintáctica y ortográfica, la precisión léxica y la claridad expositiva.

LA LEYENDA DEL CAFÉ

Por el año seiscientos vivió en Etiopía un pastor llamado Kaldi cuyos días transcurrían en la tranquilidad de las montañas. Un día el rebaño de Kaldi no regresó manso y apacible como lo hacía habitualmente. Luego de dejarlas pastar en una de las montañas cercanas notó que sus animales se comportaban de una forma muy, pero muy extraña. Subían y bajaban, iban y venían con un estado de agitación que no era típico de ellas. El estado de agitación de los animalitos duró todo el viaje de regreso. Esa noche fue interminable para el pobre Kaldi, quien pensó que su rebaño había sido envenenado e iba a morir. Afortunadamente las cabras no murieron. Al amanecer el panorama era muy distinto, el rebaño estaba nuevamente tranquilo. Kaldi cansado y apesadumbrado volvió a llevar a sus mansas cabras a las zonas de pastoreo. Se encontraron a su paso con unas plantas que tenían unas “cerezas” muy tentadoras, sobre todo para las cabras; las mordisquearon y nuevamente el rebaño retomó la excitación y la actitud extraña del día anterior. Kaldi se acercó a esas plantas; tomó algunas hojitas y algunos frutos que tenían distintos colores: amarillo, verde y rojo; probó uno con mucho cuidado y descubrió que el sabor no era tan agradable como él pensaba puesto que no se trataba de un arbusto de cerezas. Los frutos le parecieron amargos. Pero Kaldi comenzó a sentir que el sueño y el cansancio desaparecían y una nueva energía lo impulsaba a seguir pastoreando con sus cabras.

Tomó rápidamente unas ramas florecidas y se dirigió al monasterio de Chehodet, donde se encontraban las personas más sabias de la región, que estaba a unos pocos kilómetros. Kaldi y su grupo de cabras enérgicas llegaron al monasterio. El pastor fue llevado ante el Abad, mientras que las cabras quedaron bajo el cuidado de unos monjes que no entendían el extraño comportamiento de los curiosos animalitos.

El Abad llevó a Kaldi a la cocina, hizo la prueba de hervir una de las ramas con frutos rojos, pero fue tan desagradable el gusto de ambos que el Abad arrojó el atado sobre el fuego. La cocina se inundó de un aroma delicioso, entonces el Abad hizo una nueva prueba. Tomó uno de los frutos tostados y preparó una infusión con un aroma tan delicioso y agradable que atrajo a los monjes que estaban cuidando las cabras. El efecto estimulante de la bebida permitió a los monjes estar despiertos durante largas noches de oración. Le pusieron un nombre: “*kawah*” en honor al rey persa Kavus Kai que fue elevado al cielo en un carro alado.

<http://cafeyte.about.com>. Adaptación

1. ¿Cuál es la intención del texto? Rodee la opción correcta. (0,5 puntos)

- A. Explicar cómo se hace el café.
- B. Advertir de los efectos nocivos del café.
- C. Contar cuál es el origen del café.
- D. Explicar los efectos estimulantes del café.

2. ¿A qué tipo de texto pertenece la leyenda? Rodee la opción correcta. (0,5 puntos)

- A. Descriptivo.
- B. Argumentativo.
- C. Expositivo.
- D. Narrativo.

3. Resume la historia en un máximo de diez líneas. (1 punto).

4. Responda de forma breve a las siguientes preguntas relacionadas con el texto. (1 punto)

4.1. ¿Por qué se dice en la leyenda que Kaldi pasó una noche interminable?

4.2. ¿Qué efecto provocó en el pastor los frutos que comían sus cabras?

4.3. ¿Adónde llevó el pastor los frutos que alteraban a sus cabras? ¿Por qué?

4.4. ¿Qué hizo el Abad del monasterio con las ramas que le llevó Kaldi?

5. Ordene las siguientes ideas según aparecen en la leyenda. (0,5 puntos)

- A. De camino a la zona de pastoreo Kaldi descubrió que las cabras volvían a ponerse nerviosas después de comer unos frutos parecidos a unas cerezas.
- B. Los monjes que estaban fuera cuidando el rebaño acudieron a la cocina atraídos por el aroma que salía de la cocina.
- C. Kaldi probó uno de esos frutos y, aunque su sabor era amargo, comprobó que recuperaba la energía para seguir trabajando.
- D. El Abad del monasterio hizo una infusión con la rama florecida, pero como no le gustó el sabor la tiró al fuego.
- E. Sin embargo, a la mañana siguiente los animales habían recuperado la normalidad.
- F. El pastor decidió llevar una rama con frutos rojos al monasterio de Chehodet.
- G. El olor que desprendieron los frutos al tostar hizo que el Abad preparase otra infusión con ellos.
- H. Un día cuando regresaba a casa, Kaldi notó que sus cabras estaban raras y pensó que habían sido envenenadas.
- I. El café recibió el nombre de "kawah" en honor al rey persa Kavus Kai.
- J. Desde entonces los monjes tomaron café para mantenerse despiertos durante las noches de oración.

Respuesta:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

6. Escriba un sinónimo de las palabras subrayadas en el texto. (0,5 puntos)

Transcurrir: _____

Apacible: _____

Apesadumbrado: _____

Excitación: _____

Delicioso: _____

7. Rodee el significado con el que se utilizan en el texto las siguientes palabras. (0,5 puntos)

manso

Un día el rebaño de Kaldi no regresó **manso** y apacible como lo hacía habitualmente.

- A. De condición benigna y suave.
- B. Dicho de una cosa insensible: Apacible, sosegada, tranquila.
- C. En el ganado lanar, cabrío o vacuno, carnero, macho o buey que sirve de guía a los demás.
- D. Dicho de un animal: Que no es bravo.

panorama

Al amanecer el **panorama** era muy distinto, el rebaño estaba nuevamente tranquilo.

- A. Paisaje muy dilatado que se contempla desde un punto de observación.
- B. Aspecto de conjunto de una cuestión.
- C. Vista pintada en un gran cilindro hueco, en cuyo centro hay una plataforma circular, aislada, para los espectadores, y cubierta por lo alto a fin de hacer invisible la luz cenital.
- D. En los teatros, gran tela de superficie plana, de color uniforme o con pinturas, situada al fondo de la escena, que, adecuadamente iluminada, da la sensación del cielo natural o de amplitud ambiental.

- tomar**
- Tomó** rápidamente unas ramas florecidas...
- A. Ocupar un sitio cualquiera para cerrar el paso o interceptar la entrada o salida.
 - B. Servirse de un medio de transporte.
 - C. Coger o asir con la mano algo.
 - D. Comer o beber.
- dirigirse**
- ...**se dirigió** al monasterio de Chehodet...
- A. Enderezar, llevar rectamente algo hacia un término o lugar señalado.
 - B. Poner a una carta, fardo, caja o cualquier otro bulto las señas que indiquen a dónde y a quién se ha de enviar.
 - C. Gobernar, regir, dar reglas para el manejo de una dependencia, empresa o pretensión.
 - D. Conjuntar y marcar una determinada orientación artística a los componentes de una orquesta o coro, o a quienes intervienen en un espectáculo, asumiendo la responsabilidad de su actuación pública.
- inudar**
- La cocina se **inundó** de un aroma delicioso...
- A. Dicho del agua: Cubrir los terrenos y a veces las poblaciones.
 - B. Llenar de agua un tanque, un compartimiento o un buque.
 - C. Llenar un país de gentes extrañas o de otras cosas.
 - D. Saturar, llenar con algo cosas, situaciones, etc.

<http://www.rae.es>

BARRITAS DE CAFÉ

	por 100 g	por barra 36 g
Valor energético	283 kcal / 1187 kJ	102 kcal / 426 kJ
Proteínas	29 g	10 g
Hidratos de carbono,	17 g	6 g
de los cuales azúcares	9 g	3 g
Grasas	12,5 g	4,5 g
de las cuales saturadas	3,7 g	1,3 g
Fibra alimentaria	22 g	8 g
Sodio	0,06 g	0,02 g

vitaminas	por 100 g	por barra 36 g
Vitamina A	400 µg (51%)*	147 µg (18%)*
Vitamina E	5 mg (51%)*	1,8 mg (18%)*
Vitamina C	31 mg (52%)*	11 mg (18%)*
Vitamina B1	0,7 mg (50%)*	0,3 mg (21%)*
Vitamina B2	0,8 mg (50%)*	0,3 mg (19%)*
Vitamina B3	9 mg (51%)*	3,3 mg (18%)*
Vitamina B6	1 mg (50%)*	0,4 mg (20%)*
Vitamina D	2,5 µg (50%)*	0,9 µg (18%)*
Vitamina B12	0,5 µg (50%)*	0,2 µg (20%)*
Ácido pantoténico	3 mg (52%)*	1 mg (18%)*
Ácido fólico	102 µg (51%)*	37 µg (19%)*
Biotina	0,08 mg (53%)*	0,03 mg (20%)*

minerales	por 100 g	por barra 36 g
Calcio	368 mg (46%)*	132 mg (16%)*
Fósforo	309 mg (39%)*	111 mg (14%)*
Potasio	271 mg	98 mg

* CDR: Cantidad Diaria Recomendada

<http://www.casapia.com>

8. Indique si las siguientes afirmaciones son verdaderas (V) o falsas (F). (0,5 puntos)

- A. 100 g de producto aportan más vitamina E que vitamina C.
- B. Una barra aporta el 20% de la cantidad de ácido fólico recomendada diariamente.
- C. La cantidad de vitaminas B1, B2, B3 y B6 por cada 100 g de producto es inferior a la de vitamina E.
- D. Cada barra contiene 98 mg de potasio.
- E. La suma de calcio y fósforo en 36 g supera los 250 mg.

V	F

9. Complete las siguientes afirmaciones con la información extraída del gráfico. (1 punto)

- A. El valor energético de una barrita de 36 g es de Kcal.
- B. La contenida en 100 g de producto es de 22g.
- C. Una barrita contiene 1,3 g de
- D. En 100 g de producto hay 271 mg de, 309 mg de y 368 mg de
- E. Cada barrita aporta el 21% de la CDR de
- F. La ingesta de dos barritas de 36 mg aporta al organismo mg de biotina.
- G. 283 kcal equivalen a KJ y 426 KJ equivalen a Kcal.

MOUSSE DE CAFÉ**10. Organice la información siguiente para escribir un texto instructivo, de 20 líneas como mínimo. El texto deberá estructurarse en las partes especificadas debajo y tendrá que utilizar el registro adecuado, ser coherente y estar cohesionado. (2 puntos)**

- Eliminar el ron si lo van a tomar los niños o personas que no puedan beber alcohol.
- ½ litro de leche.
- Sustituir la leche por nata de soja para que la mousse sea más vegetariana.
- 125 gramos de azúcar blanco.
- Añadir el ron antes de que hierva la leche y apartar del fuego.
- Batir las claras a punto de nieve y añadirlas a la masa helada.
- Adornar con un poco de nata Chantilly, alguna fruta, hojas de menta o virutas de chocolate.
- Mezclar todo bien con la ayuda de una batidora.
- 3 cucharadas de café soluble.
- Dejar enfriar la mezcla e introducir en el congelador durante unas horas, sin que llegue a congelarse del todo.
- Servir en copa, en vaso o en bol.
- Calentar la leche junto con el azúcar y el café soluble.
- 1 cucharadita de ron.
- Sustituir el café soluble por café expreso si se prefiere. En ese caso, añadir un poco más de leche.
- 2 claras de huevo.
- Utilizar azúcar moreno integral si se desea que el postre sea un poco más natural.

<http://cafeyte.about.com>. Adaptación

MOUSSE DE CAFÉ	
INGREDIENTES	
MODO DE PREPARACIÓN	
SUGERENCIAS	

¡Enhorabuena por haber terminado la prueba!

EDICIÓN: Consejería de Educación, Cultura y Deporte. Dirección General de Formación Profesional, Desarrollo Curricular e Innovación Educativa.

IMPRESIÓN: BOPA. D.L.: AS-00302- 2014.

Copyright: 2014 Consejería de Educación, Cultura y Deporte. Dirección General de Formación Profesional, Desarrollo Curricular e Innovación Educativa. Todos los derechos reservados.

La reproducción de fragmentos de los documentos que se utilizan en las diferentes pruebas de acceso a los ciclos formativos de grado medio y de grado superior de formación profesional correspondientes al año 2014, se acoge a lo establecido en el artículo 32 (citas y reseñas) del Real Decreto Legislativo 1/1996 de 12 de abril, modificado por la Ley 23/2006, de 7 de julio, "Cita e ilustración de la enseñanza", puesto que "se trata de obras de naturaleza escrita, sonora o audiovisual que han sido extraídas de documentos ya divulgados por vía comercial o por Internet, se hace a título de cita, análisis o comentario crítico y se utilizan solamente con fines docentes". Estos materiales tienen fines exclusivamente educativos, se realizan sin ánimo de lucro y se distribuyen gratuitamente a todas las sedes de realización de las pruebas de acceso en el Principado de Asturias.